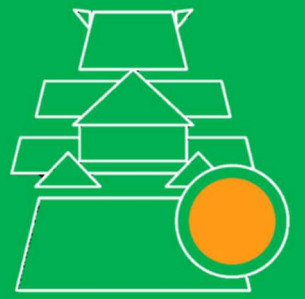


いっちゃんが



令和3年(2021年)3月

訪問！
宮崎ゆかりの人
インタビュー！

第3回

兵庫宮崎県人会

つまがり たかし

津曲 孝

会長

(串間市出身・70歳)
第三代兵庫宮崎県人会
会長

15歳で上京し、運送会社に就職。17歳の時、先輩の紹介で「ヒサモト洋菓子店」に転職し、お菓子作りの道へ。その後、「エーテルワイズ」に移る。スイスで修行後、「アンテノール」の社長へ就任。その後独立し、37歳で甲陽園に「ケーキハウス・ツマガリ」を夫婦でオープン。現在に至る。卓越した技能者(現代の名工)、黄綬褒章、「日本でいちばん大切にしたい会社」大賞、兵庫県功労者表彰受賞。

今回は、津曲会長が串間市で過ごされた幼少期、兵庫宮崎県人会に加入されたきっかけ、ふるさと「宮崎」への思い等についてお話を伺いました。



津曲会長とばあちゃんの写真

兵庫県に来られて苦
労されたことや、子ども
頃のお話について
教えてください。

15歳で、ばあちゃんからもらった4千円を持って着の身着のまま東京に出てきた。それが僕のスタートです。家庭の事情で、子どもの頃はばあちゃんに育てられました。その頃は貧しくて、食べ物採りにいかんといかんかった。ひじき、つわ、アケビ、すすき、ヤマモモ、自然薯、危ない場所でも採りに行って何でも食べ物にしてた。そしたら知恵が付くし、ばあちゃんが喜ぶわけよ。生きる能力は子どもの時に養われ

た。弟たちも養っていたから。生きるということはすさまじい才能が生まれる。エネルギーが湧く。なんせ食べられないんだから。

そういうことを経験しているから、社会に出てから苦労はないです。生きる知恵が今の仕事の商品開発につながっています。

社会に出て大切にされていくことについて
教えてください。

社会に出る時にばあちゃんに言われた言いつけをいまだに守っています。①「行った先で人に好かれないうかん」②「仕事は一生懸命せないかんじゃろ」、③「おなごの人は特に大事にせないかんじゃろ」、④「田舎に金を送ってこい」、でした。

社会に出てから、何も知らないことがどれだけ良かったか。迷いとかが何もない。人間、知らないということは武器になると思いました。無知

が故に怖さ知らず。

今のお店の場所は、坂やから売れない、階段だから売れないと言われていた。そういうの全部帳消しにした。売れない方程式を売れる方程式にした。階段によってお客様が不自由をするから、その分だけアイデアが生まれる。足の悪い人を助けに行ける。手すりを付ける。いろんなサーブिस、ホスピタリティの勉強になる。どんな最悪でも最高にひっくり返すことができると思っています。今コロナが、良いビジネスチャンスですよ。お客様にどんだけ良いことができるかということを考える訓練の場になっています。

苦労というのは、嫌々するから苦労。好きになれば苦労



ケーキハウス・ツマガリ

ではない。楽しくやれる。ごきげんさんでパワーがある奴が一番良いとよ。損得考えんと、損しようが何しようが突っ走っていかばいいと思います。

兵庫宮崎県人会に加入されたきつかけについて教えてください。

私が40代半ばを過ぎた頃、近畿宮崎県人会の定例総会に参加したときに、現兵庫宮崎県人会の幹事長である吉原さんから「兵庫にも県人会があるので、是非ご入会いただきたい」と熱心に勧められて入会しました。兵庫宮崎県人会は、平成9年5月に創立し、私も何回目かの総会に参加したところ、会場全体が元氣良く、楽しく盛り上がりつつあったことに大変驚き、楽しく参加させていただきました。現在は330名の会員がいます。コロナが落ち着いたら、また盛大に総会をやりたいですね。

県人会の活動の中で大切にされていることや印象に残っていることは何ですか。

第三代会長就任の挨拶で、「会員のみなさんが元気で、楽しくできる県人会の運営に努めます。」と申し上げて今日に至っています。

嬉しかったことといえばいくつもありますが、その中で1つ挙げるとすれば、宮崎の小学生がアメリカで心臓移植を受けるための「募金活動」に協力させていただいたことがあります。手術は無事に成功し、現在では元気に学校に登校されていることです。この「命のリレー」の成功が、とても嬉しかったですね。つらかったこととしては、会員さんが亡くなられることですね。今年2月には第二代会長の山下重憲様をご逝去されました。物故者がいらっしゃる時には総会の前に必ず「黙祷」を捧げることに

しています。

休日の過ごし方について教えてください。

休日には、夫婦で温泉巡りや道の駅巡りをしています。女の人は大切にしないといかんよ。

ふるさと「宮崎」に対しての思いについて教えてください。

ふるさとというのは自分の土台をつくってくれたところ、原点。我がふるさととは安らぎを与えてくれる母なる場所。宮崎で生まれて、日出づる国に生まれて幸せです。

(取材担当：甲斐)

会員募集中!

兵庫宮崎県人会では会員を募集しています。
<お問合せ先>
(TEL) 078-742-0822
(携帯) 090-8197-0310
(事務局: 吉原 榮 様)

10月から2月の間のお阪事務所の主なイベントについてお届けします。

PICK UP TOPICS



カラダにグッドな宮崎県産品を召し上がれ!

関西地域の方々に宮崎県産農産物を食べていただき、「肉を食べて元気に、野菜・果実を食べて健康に!」をコンセプトに、10月13日から15日の3日間、なんばの焼肉バル炎家(えんや)にて「Karada GoodMiyazaki inなんば」を開催しました。

今回会場となった焼肉バル炎家では、都城市の自社農場から仕入れる宮崎県産和牛をメインに、みやざき地頭鶏やへべす等の宮崎県産農畜産物を使用した新メニュー、20度の宮崎焼酎も提供していただきました。

また、店内には観光ポスターやパンフレット等を設置し、宮崎の魅力をPRしました。

期間中、宮崎にゆかりのある方から、一度も訪れたことのない方まで多数来店いただき、店舗からは「今後も宮崎県産農産物にこだわって料理を提供したい。また近いうちに第二弾の宮崎フェアを開催したい」といった意見が聞かれ非常に好評でした。(中村)



■焼肉バル炎家



■宮崎のお肉を食べよう!



■へべすそめん

名古屋駅 & 新大阪駅で宮崎県PR動画を披露！



■JR名古屋駅



■JR新大阪駅

昨年末から今年始めにかけて、名古屋駅の大型フル画面で9分間の宮崎県オリジナル動画を放映しました。動画には、音で食を楽しむ「ASMR」、広大な自然や海、県民の“ひなた”でつなぐ笑顔の紹介等が映し出され、年末年始の寒い名古屋駅は「日本のひなた宮崎県」に染まりました。「今じゃなくても、いつか宮崎に来ていただきたい・・・」、そんな思いから企画

したこの動画は、多くの方が足を止め、ご覧になっていました。

また、新年1月1日（金）から31日（日）まで、新大阪駅の乗り換え改札正面にある大型デジタルサイネージにて、「デトックス・トリップ」のPRを行いました。改札の目の前に“どんっ！”と大きく表示された大画面は迫力感のあるPRとなり、改札口を通る前からどなたでも確認できるほどでした。また、1月14日（木）の完熟きんかん「たまたま」解禁に合わせた掲載を行い、「南国みやざき」感に満ち溢れた広告となりました。（芥田）

MBSラジオで宮崎県の情報発信！

1月25日（月）から31日（日）までの1週間、「日本のひなた宮崎県 presents MBSラジオリラックスウィーク」と題して、MBSラジオの様々な番組で宮崎県のPRを実施しました。

NMB48の山本彩加さんと宮崎市出身の福島暢啓MBSアナウンサーがリラックスウィークのアンバサダーに就任し、CM、ウェブサイト、毎日新聞、街頭ビジョン等でリラックスウィークのPRを実施し、お2人のラジオ番組で宮崎県のリラックスできる観光地や特産品が紹介されました。また、完熟きんかんたまたまをお笑い芸人のシャンプーハットのお2人にも味わってもらいました。

他にも、宮崎の特産品やフェリー乗船券、ホテル宿泊券が当たるプレゼント企画を実施し、多くの方からご応募がありました。

2月には、宮崎牛指定店の「ビフテキの南海グリル」、「宮崎牛鉄板焼ステーキみやざき館」から生中継を実施し、宮崎牛の魅力をも音でも発信しました。（甲斐）



■アンバサダーはこちらのお2人！



■MBSラジオ生放送中！



■心齋橋みやざき館からの生中継

誕生！宮崎ケンミン焼ビーフン



■商品発表オンライン記者会見

ビーフン製造販売大手のケンミン食品（神戸市）が、都道府県の特産品とビーフンのコラボにより地産地消や地域活性化を目指す「47都道府県ケンミン焼ビーフンプロジェクト」を開始したとの情報をつかみ、県産食材をPRする絶好のチャンスと捉え、同社へ企画提案を行いました。その結果、本県ブランド食品に対する先方の温かいご理解もあり、本プロジェクトを一緒に進めることとなりました。

ビーフンとの相性が良く、宮崎らしさを感じられる「みやざき地頭鶏炭火焼」と「みやざきビタミンピーマン」を使用し、さらに、ゆずこしょうで風味を加えた「宮崎ケンミン焼ビーフン」が完成。2月10日（水）の「みやざき地頭鶏の日」に合わせて発売されました。

この取組は、県内のメディアにとどまらず、関西の地方紙やネットニュース、SNSでも話題となりました。発売と同時に宮崎市内の店舗では売り切れが続出。通販サイトでも注文が殺到するなどの大きな反響がありました。（中村）



■商品パッケージ



■宮崎ケンミン焼ビーフン

宮崎の食材メニューを食べて心も体も元気に！

2月1日（月）から1ヶ月間、なんばスカイオ5階で「宮崎“厳選”食材フェア」が開催されました。イベントでは、県産のお肉、野菜を使ったカレーやカルパッチョ、その他多くのメニューが提供され、若い方からご年配の方まで多くの方に堪能していただきました。

また、高千穂町のボートに乗っている“ような”不思議な写真が撮れるブースが展開され、会場を訪れた方々は、撮影した写真を見ながら楽しまれていました。その他、県産品販売や週末限定「宮崎の焼酎バー」も開催され、宮崎の魅力がぎゅっと詰まった楽しいイベントになりました。（芥田）



■テーブルの上にも宮崎県が！



■観光プロモーションの様子



■たくさんの方が来店！



■記念に1枚！

私のおすすめ in 関西・中京 ~大阪スパイスカレー~



食いだおれの街・大阪の名物グルメと言えばたこ焼き・お好み焼き等の粉もんグルメをまず連想される方が多いかと思いますが、実は近年スパイスカレーも熱いんです！

大阪スパイスカレーの歴史は、発祥が1990年代に台頭したスパイスカレー専門店と言われることが多く（諸説あり）、特に近年はスパイスカレー専門店が急増傾向にあります。その人気の高さからグルメ雑誌で特集されたり、大阪メトロでスパイスカレー専門店を巡るコラボ企画が組まれたりしています。



■見ているだけで食欲が湧いてきます！

大阪のスパイスカレーには特定の定義はありませんが、よく見られる特徴として、

- ・ 出汁を使ったものが多い
- ・ 小麦粉を使ったルーではなく、オリジナルのスパイス配合で作るサラサラカレー
- ・ 独創性や自由度の高さ

を挙げる方が多くいらっしゃいます。

限定的な定義がないからこそ、作り手の自由なアイディアに基づいた斬新なカレーが次々登場し、それらを受け入れる大阪人の人柄がスパイスカレーの更なる進化を後押ししているのだと思われます。その斬新さや独創性はここで一例挙げられないほど多様ですので、興味を持たれた方はまずインターネット検索してみてください。きっと明日にでもカレーが食べたくなるはずです！

（写真：中崎町スパイスサロン『バビルの塔』 イカスミseaキーマ&豆のあいかけカレー）

まだまだ進化を続ける大阪のスパイスカレー、一度足を踏み入れてみませんか？（木村）

編集後記

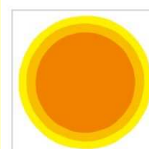
今回の「宮崎ゆかりの人インタビュー」では、津曲会長の少年時代やお店でのエピソード等を伺いましたが、津曲会長の考え方が非常に前向きで、お話を聞きながら大変元気をもらいました。「どんな最悪でも最高にひっくり返すことができる」という考え方は、どんな課題に直面したとしても勇気づけられるもので、大切にしていきたいです。（甲斐）



宮崎県大阪事務所では、公式Facebookページを開設し、事務所の取組など、随時情報を更新しています！

是非、ページへの「いいね！」をよろしくお願ひします。

住所：大阪市北区梅田1-3-1-900 大阪駅前第1ビル9階 TEL：06-6345-7631



日本の
ひなた
宮崎県